

User Manual **Jerky Seasonings**
Manual de Instrucctiones **Jerky Seasonings**

MODEL/MODELO FPSTDHAC02

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER™ Jerky Seasonings! To learn more about OSTER™ products including the OSTER™ Beef Jerky Kit and the OSTER™ Food Dehydrator, please visit us at www.oster.com.

BEFORE USING YOUR OSTER™ JERKY SEASONINGS

Follow these safety rules when dehydrating foods:

- Wash hands thoroughly prior to handling food.
- Clean all utensils and containers with a mild solution of detergent, bleach and water before using.
- Make sure all counter surfaces and cutting boards are thoroughly cleaned.
- Always keep meat in refrigerator before preparing for drying.
- Store dried jerky in refrigerator or freezer to prolong its shelf life.

USING YOUR OSTER™ JERKY SEASONINGS TO MAKE JERKY

Jerky may be made from a variety of different meats. When selecting meats for making jerky, choose lean meats with minimal fat, as fat tends to go rancid during storage. A lean flank steak or round steak makes excellent jerky.

Most lean meats will yield about 1 pound of jerky from every 2 pounds of fresh meat.

FOR GROUND MEATS:

- Add both the spice mix and the cure mix of one Oster™ Jerky Seasonings packet to one pound extra lean ground beef, game, or poultry. For spicier jerky: add 1/4 tsp. or more of cayenne pepper. For less spicy jerky, add 1/2 pound extra meat.

FOR MEATS THAT ARE NOT GROUND:

- Remove all fat and cut into cubes or thin strips 1/4” to 3/8” thick. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. If meats are cut on the cross-wise grain, jerky is less chewy than if meats are cut on the lengthwise grain.
- Mix Oster™ Jerky Seasonings and 1/4 cup water well and put mix and meat in plastic storage bag to marinate for 6 to 8 hours in the refrigerator before drying.

HELPFUL HINTS

- Do not overlap strips on dehydrator trays. Leave room between strips for air flow.
- Dry jerky until it has a tough “leather” texture, but is not brittle. Do not interrupt drying process or meat may spoil. For best results, rotate trays from top to bottom during the drying process.
- Depending on the thickness of the jerky strips, how much jerky is layered in the dehydrator and the humidity, it will take from 4 to 10 hours to dry. Pat jerky with clean paper towels several times as it dries to remove the oil which accumulates on the top of the jerky.
- After drying poultry, pork or fresh game, heat them in your oven at 160°F (71°C) for 30 minutes to avoid the risk of salmonella.
- Wrap jerky in paper towels and let it stand for a couple of hours prior to packaging.
- Beef jerky that is stored on the shelf will start to go rancid at room temperature after 3 or 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-051409

P.N. 135117 Printed in USA



User Manual **Jerky Seasonings**
Manual de Instrucctiones **Sazón para carne seca**

MODEL/MODELO FPSTDHAC02

Bienvenido

¡Felicitaciones por su compra de Sazón para carne seca de OSTER™! Para obtener más información sobre los productos OSTER™ incluyendo el Kit para carne seca de res de OSTER™ y el Deshidratador de alimentos de OSTER™, por favor consulte nuestro sitio web: www.oster.com.

Antes De Usar Sazón Para Carne Seca De OSTER™

Siga las siguientes normas de seguridad al deshidratar alimentos:

- Lávese muy bien las manos antes de manejar alimentos.
- Limpie todos los utensilios y recipientes con una solución ligera de detergente, blanqueador y agua antes de usarlos.
- Asegúrese de que todas las superficies y tablas para cortar estén completamente limpias.
- Mantenga siempre la carne en el refrigerador antes de prepararla para secarla.
- Almacene la carne seca en la nevera o el congelador para prolongar su caducidad.

Cómo Usar Su Sazón Para Carne Seca De Oster™ Para Preparar Carne Seca

La carne seca se puede preparar con diferentes tipos de carne. Al seleccionar las carnes para preparar carne seca, escoja carnes magras con un contenido mínimo de grasa, por cuanto la grasa tiende a ponerse rancia durante el almacenamiento. Con un bistec de espaldilla magro o un bistec de paleta se preparan carnes secas de excelente calidad. Casi todas las carnes magras producirán cerca de 1 libra de carne seca por cada 2 libras de carne fresca.

Para Carnes Molidas:

- Agregue la mezcla de especias y la mezcla de curado de un paquete de Sazón para carne seca de Oster™ a una libra de carne extra magra de res, animales de caza o pollo. Para obtener carne seca más picante: agregue 1/4 cdta. o más de pimienta cayena. Para carne seca menos picante, agregue 1/2 libra de carne adicional.

Para Carnes Enteras (Sin Moler):

- Retire toda la grasa y corte la carne en cubos o tiras delgadas de 1/4" a 3/8" de grosor. Es más fácil cortar la carne cuando está parcialmente congelada para preparar carne seca. Si las carnes se cortan a lo ancho de la fibra, la carne seca resulta menos dura que si las carnes se cortan a lo largo de la fibra.
- Mezcle bien la Sazón para carne seca de Oster™ con 1/4 taza de agua y coloque la mezcla y la carne en una bolsa plástica para almacenar y deje marinar entre 6 y 8 horas en la nevera antes de secar.

Consejos Prácticos

- Las tiras no se deben tocar entre sí sobre las bandejas del deshidratador. Deje espacio entre las tiras para que circule el aire.
- Seque la carne hasta que adquiera una textura dura como de "cuero", pero no quebradiza. No interrumpa el proceso de secado porque la carne podría echarse a perder. Para obtener óptimos resultados, alterne las bandejas de arriba a abajo durante el proceso de secado.
- Dependiendo del grosor de las tiras de carne seca, la cantidad de carne seca por capa en el deshidratador y la humedad, el secado tomará entre 4 y 10 horas. Limpie varias veces con toallas desechables limpias, mientras la carne se seca, el aceite que se acumula en la superficie de la carne seca.
- Después de secar la carne fresca de aves, cerdo o animales de caza, llévela al horno a 160°F (71°C) durante 30 minutos para evitar el riesgo de contaminación por salmonella.
- Envuelva la carne seca en toallas desechables y déjela reposar por un par de horas antes de empacarla.
- La carne seca de res que se almacena en un estante comenzará a ponerse rancia a temperatura ambiente después de 3 ó 4 semanas. Colóquela en la nevera o el congelador para un almacenamiento más duradero.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-051409